

**Willms**

Qualität und Frische  
aus Tradition

**Willms**

WEIBWASSER

**Anforderungskatalog  
zum Haltungsform 3 Programm  
„Iss besser.“**



# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	2
1. Vorwort .....	3
2. Anforderungskatalog „Iss besser.“ .....	4
2.1 Anforderungen „Iss besser.“ .....	4
2.1.1 Teilnahme am QS-System .....	4
2.1.2 Teilnahme an der Initiative Tierwohl .....	4
2.1.3 Platzangebot.....	4
2.1.4 Laufstallhaltung mit Laufhof- oder Offenfrontstallhaltung.....	5
2.1.5 Fütterung.....	6
2.1.6 Enthornung der Kälber.....	6
2.1.7 Schlachtkühe und Färsen.....	6
2.1.8 Anerkennung anderer Haltungsform 3 Programme .....	6
2.2 Kriterienkatalog ORGAINVENT .....	7
2.2.1 Rechtsvorgaben für Rindfleisch.....	7
2.2.2 Freiwillige Angaben .....	7
2.2.3 Regeln der Chargenbildung .....	7
2.2.4 Dokumentation und Nachweisführung .....	7
3. Kontrollen.....	7
3.1 Anforderungen an die Kontrollstellen .....	7
4. Kontrollen für „Iss besser.“ .....	8
4.1 Systemkontrolle.....	8
4.2 Erstkontrolle.....	8
4.3 Nachkontrolle.....	8
4.4 Korrekturmaßnahmen .....	8
4.5 Kontrollergebnisse.....	8
5. Kontrollarten .....	9
5.1 Sichtprüfung.....	9
5.2 Dokumentenprüfung.....	9
6. Logoverwendung .....	9
7. Ansprechpartner Programm „Iss besser.“ .....	9

## 1. Vorwort

Im Laufe der Jahre haben sich die Sichtweisen und Ansprüche von Verbrauchern an Frischfleischprodukte verändert und sind in weiten Teilen kritischer geworden.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit unserer einzigartigen Umwelt ist daher ein wichtiger Bestandteil in den landwirtschaftlichen Produktionsbestimmungen von „**Iss besser.**“. Die einzigartige Landschaft in Nordrhein-Westfalen schafft nicht nur für den Menschen hervorragende Lebensbedingungen, sondern garantiert auch hervorragendes Futter für die Rinder. Da gutes Fleisch nur von guten Tieren kommen kann, liegt unser Augenmerk schon bei der Haltung der Rinder und der regionalen Nähe zu unseren Betrieben. Weil wir wollen, dass unser Unternehmen mit seiner Qualität überzeugt, schaffen wir die Voraussetzungen und gestalten unsere Betriebsabläufe durchgängig nachvollziehbar.

Von der Aufzucht, mit den wichtigen Komponenten des Futters und der Haltung, lässt sich bei jedem Tier der Weg nachvollziehen und die Herkunft somit sicherstellen. Schon am Bauernhof wird daher nach der Geburt jedes Tier gekennzeichnet, diese Kennzeichnung dient dann durchgängig als Basis für die 100%ige Nachvollziehbarkeit und Herkunftssicherung.

## 2. Anforderungskatalog „Iss besser.“

Im Anforderungskatalog sind die Anforderungen an den tierhaltenden Betrieb zusammengefasst. Abgeprüft werden diese in Form von Kontrollen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb. Die Besonderheit der Willms Unternehmensgruppe besteht darin, dass neben der Vorgabe von erhöhten Tierwohlanforderungen und der damit verbundenen Kontrolle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb dies auch auf den nachgelagerten Stufen (Schlachtung, Zerlegung Verarbeitung) mit dem ORGAINVENT-System weitergeführt wird.

Dieses Programm gilt für Tiere aus der Rindermast (Färsen, Jungbullen, Bullen, Ochsen) und Mutterkuhhaltung. Die Tiere werden mind. 6 Monate vor der Schlachtung nach den unten genannten Anforderungen gehalten. Dies kann vom landwirtschaftlichen Betrieb anhand der Dokumente nachgewiesen werden.

### 2.1 Anforderungen „Iss besser.“

#### 2.1.1 Teilnahme am QS-System

Jeder teilnehmende landwirtschaftliche Betrieb muss am QS-System teilnehmen und eine gültige Lieferberechtigung sowie ein Zertifikat für die Produktionsart Rind (Rindermast/ Mutterkuhhaltung) vorweisen können. Dies muss während des Audits über die öffentliche Suche auf der QS-Internetseite überprüft werden.

Ebenfalls ist die Teilnahme an Antibiotika-Monitoring & Schlachtbefunddatenerfassung Voraussetzung. Im Audit wird dies über den Therapieindex des letzten Quartals und der Schlachtbefunddaten abgeprüft.

#### 2.1.2 Teilnahme an der Initiative Tierwohl

Jeder teilnehmende landwirtschaftliche Betrieb muss am ITW-System teilnehmen und eine gültige Lieferberechtigung für die Produktionsart Rind (Rindermast/ Mutterkuhhaltung) vorweisen können.

Das Auditpersonal überprüft die Lieferberechtigung tagesaktuell in der Datenbank.

#### 2.1.3 Platzangebot

Jedem Tier muss dem Durchschnittsgewicht entsprechend uneingeschränkt eine nutzbare Mindestfläche im Laufstall zur Verfügung stehen.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Werte entsprechend dem Gewicht angegeben:

<b>Gewicht</b>	<b>Platzangebot</b>
bis 150 kg	1,5 m <sup>2</sup> pro Tier
über 150 kg bis 220 kg	2 m <sup>2</sup>
Über 220 kg bis 400 kg	3 m <sup>2</sup>
Über 400 kg	4 m <sup>2</sup>

Das Auditpersonal muss die Belegdichte (Tierzahl und Stallgröße) während der Kontrolle berechnen und nachprüfen.

#### 2.1.4 Laufstallhaltung mit Laufhof- oder Offenfrontstallhaltung

Es muss vom Tierhalter sichergestellt werden, dass die Tiere während der Mast entweder in Offenfrontställen gehalten werden oder in Ställen mit Auslauf.

Findet die Haltung der Tiere in Offenfrontställen statt, muss es den Tieren möglich sein, an mindestens einer Stallseite, das äußere Klima wahrzunehmen (bspw.: Frischluft, äußere Temperatur, Tageslicht, Frischluft).

Anbindehaltung ist in diesem Programm nicht gestattet.

##### **Anforderungen an Offenfrontställe:**

Mindestens 30% der Längsseiten des Stalls müssen geöffnet sein, damit die Tiere das äußere Klima wahrnehmen können. Tolerierbar sind 10% Abweichung der berechneten geöffneten Fläche.

Wenn nur eine Längsseite des Stalls geöffnet ist, muss die offene Fläche min. 60% dieser einen Längsseite betragen.

Wichtig ist, dass alle Buchten an der jeweils geöffneten Fläche angrenzen.

Um die Tiere vor negativen Klimaeinflüssen zu schützen, dürfen die Offenfronten zeitweise verschlossen werden (Jalousien, Windbrechnetze, etc.). Der Zeitraum der Schließung ist mit Grund zu dokumentieren und dem Auditor während der Prüfung vorzulegen.

Die Anforderungen an die Offenfrontstallhaltung wird in Form einer Sichtprüfung vom Auditor überprüft.

##### **Anforderungen an den Laufstall mit Laufhof:**

Werden die Tiere im Laufstall mit Laufhof gehalten, muss den Tieren auf dem Laufhof ein Platzangebot von mind. 3m<sup>2</sup> pro Tier zur Verfügung stehen.

Es darf eine Überdachung von max. 50% vorliegen – diese soll den Tieren lediglich Schutz vor Schnee, Wind, Regen oder Sonne bieten.

Aus Tierschutzgründen darf der Laufhof zeitweise geschlossen werden, jedoch ist sowohl die Dauer der Schließung als auch der entsprechende Grund zu dokumentieren. Die Dokumentation der zurückliegenden Schließung ist während der Prüfung dem Auditor vorzulegen.

Der Auditor prüft die Anforderungen an den Auslauf in Form einer Sichtprüfung.

##### **Anforderungen an den Laufstall mit Weidegang**

Werden die Tiere im Laufstall mit Weidegang gehalten, hat der Tierhalter darauf zu achten, dass die Tiere mind. 120 Tage im Jahr und mindestens 6 Stunden am Tag Zugang zur Weide haben. Üblicherweise findet der Weidegang zwischen Mai und Oktober statt.

Bei Weidegang hat der Tierhalter in einem Weidetagebuch, Tag- und Uhrzeitgenau, diesen zu dokumentieren. Ist der Weidegang aus Tierschutzgründen nicht möglich, ist dies vom Tierhalter inkl. Grund und Dauer zu dokumentieren und dem Prüfer während des Audits vorzulegen.

Auch hier werden die Anforderungen zum Laufstall mit Weidegang in einer Sichtprüfung vom Auditor abgeprüft.

#### 2.1.5 Fütterung

##### **Ohne Gentechnik**

Das für die Tiere eingesetzte Futter muss während der Mastphase, mindestens jedoch 6 Monate vor der Schlachtung gentechnikfrei sein. Wird das Futter nicht auf dem eigenen Betrieb produziert, sondern zugekauft, muss dies über den Lieferschein bestätigt werden. Die Angabe GVO darf nicht auf den Lieferscheinen stehen.

Im Audit muss zusätzlich zu den Lieferscheinen ein Futtermischprotokoll vorliegen, aus dem die Futterzusammenstellung hervor geht.

##### **Soja-Einsatz im Futtermittel**

Es darf nur entwaldungsfreies Soja eingesetzt werden. Dies muss bspw. in Form des Lieferscheins nachgewiesen werden.

#### 2.1.6 Enthornung der Kälber

Die Enthornung darf nur bei unter 6 Wochen alten Kälbern unter Einsatz von Schmerzmitteln durch den Landwirt vorgenommen werden.

Über die Enthornung muss eine Dokumentation vorliegen, in der die Ohrmarke des Tieres und das Datum und die Arzneimittelgabe erfasst sind.

#### 2.1.7 Schlachtkühe und Färsen

In das Programm „Iss besser“ der Willms Unternehmensgruppe dürfen Schlachtkühe von Betrieben einfließen, die von Haltingsform 3 zugelassenen Programmen QMilch ++ und DLG-Silber zertifiziert sind.

Die Lieferberechtigung der QMilch \*\* - Betriebe ist in der QS-Datenbank ersichtlich.

Betriebe, die DLG-Silber zertifiziert sind, müssen jeder Lieferung eine Zertifizierungsbescheinigung anfügen.

Um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, werden die Schlachtkühe zusätzlich mit einem entsprechenden Vermerk gekennzeichnet. Dieser Vermerk wird mit den Anlieferungsdocumenten archiviert.

#### 2.1.8 Anerkennung anderer Haltingsform 3 Programme

Nach einer Anerkennung dürfen auch andere zugelassene Haltingsform 3 – Programme in das „Iss besser.“ Programm der Willms Unternehmensgruppe einfließen.

Zurzeit sind folgende Programme bereits genehmigt:

- Müllers Landrind \*\*\*
- WellFarming
- ORGAINVENT Haltung mit System 3
- Landblick Rind
- „FO Plus – FLEISCH – PUR NATUR“ vom Fleischmarkt Olpe

## 2.2 Kriterienkatalog ORGAINVENT

Das ORGAINVENT-System wird auf den Stufen Schlachtung bis hin zum Vertrieb angewendet und ist dort die logische und sinnvolle Konsequenz aus den besonderen Haltungformen der Tiere auf den landwirtschaftlichen Betrieben.

Die einzuhaltenden Kriterien lauten wie folgt:

### 2.2.1 Rechtsvorgaben für Rindfleisch

Nachzulesen im ORGAINVENT-Leitfaden für Rindfleisch oder in der VO (EG) 1760/2000.

### 2.2.2 Freiwillige Angaben

Nachzulesen im ORGAINVENT-Leitfaden für Rindfleisch oder in der VO (EG) 1760/2000.

### 2.2.3 Regeln der Chargenbildung

Nachzulesen im ORGAINVENT-Leitfaden für Rindfleisch oder in der VO (EG) 1760/2000.

### 2.2.4 Dokumentation und Nachweisführung

Hier ist ein umfassendes Kennzeichnungs- und Registriersystem zur Erfassung der Zu- und Abgänge der Tiere, Schlachtkörper und Fleischstücken gesetzlich gefordert, welches die Rückverfolgbarkeit des Fleisches und der damit verbundenen Angaben gewährleistet.

Zu den kritischen Punkten zählt der

- Wareneingang
- Zerlegeprozess mit ggf. Chargenbildung sowie
- Warenausgang

Nachzulesen in den „Allgemeinen Systemvorgaben“ des ORGAINVENT-Systems oder in der VO (EG) 1760/2000.

## 3. Kontrollen

Um die Umsetzung der zuvor aufgeführten Anforderungen für die Marke „Iss besser.“ von der Willms Unternehmensgruppe zu gewährleisten, werden die landwirtschaftlichen Betriebe regelmäßig, mindestens 1x jährlich von neutralen Kontrollstellen auditiert.

In der Willms Unternehmensgruppe muss ein entsprechender Nachweis über diese Kontrollen vorhanden sein.

Für das Programm „Iss besser.“ ist eine separate Checkliste erarbeitet worden mit dessen Hilfe das Audit durchgeführt wird. Diese ausgefüllte Checkliste wird von den Auditoren/ Zertifizierungsstelle an die verantwortlichen Mitarbeiter der Willms Unternehmensgruppe weitergeleitet.

### 3.1 Anforderungen an die Kontrollstellen

Die Voraussetzung der neutralen Kontrollstelle und somit auch für die auditierende Person ist die aktuelle Zulassung im QS-System.

Vor der Erstauditierung ist mit der Willms Unternehmensgruppe/ ORGAINVENT Rücksprache bzgl. der zu überprüfenden Kriterien zu halten.

## 4. Kontrollen für „Iss besser.“

### 4.1 Systemkontrolle

Bei der Systemkontrolle wird geprüft, ob die Anforderungen gemäß Kriterienkatalog für die Tierhaltung erfüllt werden. Der Zeitpunkt einer Systemkontrolle kann zwischen Teilnehmer und Zertifizierungsstelle abgestimmt werden (Terminankündigung).

### 4.2 Erstkontrolle

Innerhalb der ersten 8 Wochen nach der Anmeldung und Aufnahme in das Programm wird durch die Willms Unternehmensgruppe eine Erst-Erfassung (Systemkontrolle) auf dem landwirtschaftlichen Betrieb durchgeführt.

### 4.3 Nachkontrolle

Nachkontrollen werden notwendig, wenn eine reguläre Kontrolle nicht bestanden wurde.

Mit Hilfe der Nachkontrolle wird festgestellt, ob die vereinbarten Korrekturmaßnahmen umgesetzt wurden. Die Kontrolleure entscheiden, ob eine Vor-Ort-Nachkontrolle notwendig ist oder ob eine Überprüfung der Dokumente ausreicht.

### 4.4 Korrekturmaßnahmen

Werden im Audit Abweichungen festgestellt, ist die Zertifizierungsstelle zu folgendem verpflichtet:

- in Abstimmung mit dem Landwirt Korrekturmaßnahmen zur Behebung der Abweichung zu vereinbaren (Dokumentation in der „Iss besser.“-Checkliste).
- eine angemessene Frist bzw. einen Termin zur Korrektur der Abweichung festzusetzen (max. 8 Wochen).
- Eine Nachkontrolle zur Überprüfung der erfolgreichen Umsetzung der Korrekturmaßnahmen durchzuführen:
  - über Dokumente: Die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen gegenüber der Zertifizierungsstelle erfolgt mittels geeigneter Belege, die der Zertifizierungsstelle vorzulegen sind.
  - Nachkontrolle vor Ort: Wenn eine Nachkontrolle über Dokumente nicht ausreicht, ist ein Termin zur Begutachtung vor Ort festzusetzen.

### 4.5 Kontrollergebnisse

Direkt im Anschluss an die Kontrolle wird vom Kontrolleur das vorläufige Kontrollergebnis ermittelt und dem Unternehmen mitgeteilt:

- Status I: Ohne Beanstandung; nächste Prüfung nach Plan
- Status „nicht bestanden“: Es erfolgt eine Nachkontrolle

Bei einer Beanstandung in einer Kontrolle dürfen die Kriterien für „Iss besser.“ auf dem Fleisch nicht ausgelobt werden. Ein Termin für eine Nachkontrolle wird zwischen Kontrollstelle und dem landwirtschaftlichen Betrieb abgestimmt. Ist diese erfolgreich, dürfen die Angaben wieder ausgelobt werden.



## 5. Kontrollarten

### 5.1 Sichtprüfung

In einer Sichtprüfung ist das zuvor genau definierte Kriterium vom Prüfer in der Praxis vor Ort in Augenschein zu nehmen. Bspw. reicht für das Kriterium „Offenfrontstall“, ein Blick auf den Grundriss des Stalls nicht aus, sondern der Prüfer muss sich praktisch davon überzeugen, dass Außenklimareize geschaffen wurden. Es steht ihm zu die Stallöffnungen nachzumessen.

### 5.2 Dokumentenprüfung

In der Dokumentenprüfung werden Kriterien abgeprüft, die nicht in der Praxis entstehen. Hierzu zählen zum Beispiel vertragliche Vereinbarungen, die QS-Zulassungsbescheinigung oder die Informationsbriefe zum Antibiotikamonitoring oder der Schlachtbefunddaten.

## 6. Logoverwendung

Produkte, die dem Standard der Haltungsform 3 entsprechend, sind mit den dafür vorgesehenen Logos der Firma Willms zu kennzeichnen.



## 7. Ansprechpartner Programm „Iss besser.“

### Willms Unternehmensgruppe

**Willms Fleisch GmbH**  
Fleisch- und Wurstwaren  
Felderhoferbrücke 15  
53809 Ruppichterath

**Willms Weißwasser GmbH & Co. KG**  
Heinrich-Heine-Straße 80  
02943 Weißwasser

### Ansprechpartner

**Hubert Willms**  
Geschäftsführer

**Marco Zöllig**  
Leiter Qualität  
Tel.: +49 (0) 3576 2822 73  
Mail: [marco.zoellig@willms-weisswasser.de](mailto:marco.zoellig@willms-weisswasser.de)